qui avoit fait adreſſer l'Arrêt du Conſeil aux Officiers Municipaux, quoique provoqué par les inſtances & ſouvent réiterées ſollicitations de notre Société. Celle-ci, loin de s'affecter de cette eſpece de préférence, & toujours zélée pour le bien commun, délibéra le même jour de prendre ſur ſes fonds annuels les frais de l'impreſſion & de la publication de cet Arrêt. M. l'Abbé de Sales ayant été nommé Directeur ce même jour pour l'année 1768, nous eûmes encore occaſion de rappeller le même objet de délibération à la Séance ſuivante, & M. le premier Conſul voulant ſe concerter avec notre Bureau ſur les moyens de publier & d'accréditer la Foire franche accordée à notre Ville, ſans s'éloigner des Statuts obſervés dans le Royaume, & ſpécialement dans le reſſort du Parlement de Guienne, il propoſa ſes doutes ſur la ſtabilité de cet établiſſement juſqu'après l'obtention & l'enregiſtrement des Lettres-Patentes qui le confirmeroient. Les raiſons dont M. Rivet appuya ſes doutes déterminerent le Bureau à le prier de les propoſer lui-même par écrit à M. l'Intendant, & de le conſulter ſur les moyens les plus ſûrs & les moins diſpendieux à prendre dans cette circonſtance. Ce concert des Officiers Municipaux avec notre Bureau, prouve aſſez que ces deux Corps n'ont eu en vue que l'intérêt de la Patrie. L'union entre des Compagnies formées pour éclairer le Public, eſt un des plus grands reſſorts de la Société.

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

## MANIERE

*De nourrir les Abeilles* (a) *pendant l'hyver, tirée du chapitre 3 du cinquième Livre du Traité complet d'Agriculture d'Alfonſe de Herrera, traduit de l'Eſpagnol par M. Pingeron.*

L'hyver & la pluie ſont les ennemis des moutons & des abeilles, ſelon le proverbe Eſpagnol. Il convient donc de pourvoir à leur ſubſiſtance pendant ces temps rigoureux, & ſur-tout lorſqu'il fait un grand vent & que l'endroit où ils trouvent ordinairement leur nourriture eſt très-éloigné. On donnera donc aux abeilles du miel de temps en temps: quelques perſonnes y ſuppléent en mettant devant leurs ruches de la farine de ſarraſin; mais Harrera préſume qu'il vaudroit mieux ſe ſervir de celle de froment que l'on délaye avec de l'eau emmiellé. Pluſieurs Cultivateurs font cuire de bonnes figues ſéches dans de l'eau, & les expoſent enſuite à l'entrée de la ruche; la décoction de ces figues leur ſert en même temps de boiſſon; on la met pour cela dans quelques vaſes de terre rompus où l'on a jetté quelques petites pierres, afin que les abeilles puiſſent ſe repoſer, pour ne pas courir les riſques de ſe noyer. Cette boiſſon eſt non-ſeulement agréable à ces inſectes, mais elle leur eſt encore très-ſalutaire. On peut encore leur donner de l'urine de bœuf ou de l'eau emmiellée dans des petites rigoles: ces précautions empêchent que les abeilles ne s'égarent & ne ſuccombent ſous la rigueur de la ſaiſon.

## RECETTE

*Pour guérir les calloſités qui ſe forment aux pieds des bœufs, tirée du* Manifcalco inſtruito, &c. *le Maréchal inſtruit du traitement des bêtes à cornes, traduction manuſcrite de M. Pingeron.*

La malpropreté qui reſte trop long-temps entre la fente du pied du bœuf occaſionne communément des calloſités qui dégénerant en abcès très-douloureux pour l'ani-

(a) *La grande quantité d'abeilles qu'on éleve en Eſpagne, ſur-tout dans l'Andalouſie & dans les Royaumes de Valence & de Murcie, a donné lieu depuis long-temps à des recherches ſur ces inſectes précieux. Herrera & Louis Mendes de Torrez ont compoſé des traités eſtimés ſur cette matiere.*

*Ce dernier rapporte à la fin de ſon Ouvrage intitulé* de la Cultivacion de las Colmenas, *ou Traité de l'éducation des abeilles, les Loix qui ont été faites ſur cet objet depuis un temps immémorial, & ſur-tout la fameuſe Ordonnance donnée le 20 Novembre 1585. On en verra l'extrait dans l'Ouvrage de M. Pingeron ſur les abeilles.*

mal, cauſent l'inflammation dans cette partie & font boiter le bœuf. On remédie à cet inconvénient en enlevant la calloſité avec des ciſeaux ou autres inſtruments plus commodes ; on découvre preſque juſqu'au vif. Pour achever de conſumer cette élévation, vous mettrez deſſus de l'huile cuite, du ſuif & du poivre pilé, parties égales, ou plutôt faites-y couler une chandelle allumée, ſur le ſuif de laquelle vous mettrez du poivre bien pilé. Il eſt encore bon de frotter ce qui reſte de cette calloſité avec une corde neuve juſqu'à ce que le ſang ſorte, & vous y mettrez l'emplâtre ſuivant.

Prenez ſix figues ſéches, dix têtes d'ail, quatre onces de ſain-doux, une demi-once de poivre pilé ; vous ferez cuire les figues dans de l'eau & les aulx ſous la cendre ; vous pilerez le tout enſemble & vous l'incorporerez le mieux que vous pourrez pour vous en ſervir au beſoin.

*ETAT du prix commun du Froment réduit au ſeptier de Paris, & prix communs du pain & des fourrages pendant le mois de Septembre 1769, dans les* GE'NE'RALITE'S *de*

| BORDEAUX. | | | | LYON. | | | | TOULOUSE. | | | | TOURS. | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LIEUX des Marchés. | PRIX. | | | LIEUX des Marchés. | PRIX. | | | LIEUX des Marchés. | PRIX | | | LIEUX des Marchés. | PRIX. | | |
| | l. | ſ. | d. | | l. | ſ. | d. | | l. | ſ. | d. | | h | ſ. | d. |
| Agen. | 27 | 5 | | | | | | | | | | | | | |
| Bazas. | 29 | 13 | | LYON. | 24 | 9 | 1 | Albi. | 22 | 11 | 3 | Amboiſe. | 26 | 19 | 6 |
| Bergerac. | 28 | 6 | | | | | | Alet. | | | | Angers. | 26 | 14 | 5 |
| Blaye. | 23 | | | | | | | Beziers. | 24 | 4 | 3 | Beaugé. | 25 | 8 | 10 |
| BORDEAUX. | 31* | 10 | | | | | | Carcaſſonne. | 20 | 19 | 5 | Chât. du-Loir | 25 | 5 | 6 |
| Caſtel Jaloux. | 26 | 13 | | Montbriſon. | 23 | 14 | 9 | | | | | Château-G. | 32 | 12 | 11 |
| Condom. | 24 | | | | | | | Caſtelnaudary | | | | Chinon. | 25 | 8 | |
| La Réolle. | 29 | 5 | | | | | | Caſtres. | 23 | | | Lafleche. | 28 | 10 | 2 |
| Libourne. | 28 | 17 | | | | | | Lavaur. | 22 | 10 | | Laval. | 33* | 10 | 11 |
| Marmande. | 27 | 18 | | Roanne. | 24 | 7 | 6 | Limoux. | 20* | 16 | 9 | Le Mans. | 27 | 11 | 4 |
| Monſſauquin. | 25 | 13 | | | | | | | | | | Loches. | 24 | 5 | |
| Nerac. | 26 | 2 | | | | | | Montpellier. | | | | Loudun. | 24 | 12 | 10 |
| Nontron. | 22* | 9 | | | | | | Narbonne. | 23 | 19 | 6 | Mayenne. | 27 | 7 | 4 |
| Perigueux. | 25 | 16 | | St. Etienne. | 26* | 3 | 7 | Niſmes. | 27* | 17 | 5 | Montreuil-B. | 22* | 18 | |
| Ste. Foy. | 25 | 17 | | | | | | Pezenas. | 26 | 2 | 6 | Richelieu. | 23 | 3 | |
| Sarlat. | 22 | 16 | | | | | | S. Papoul. | 21 | 18 | 9 | Saumur. | 27 | 6 | 11 |
| Villeneuve. | 28 | 17 | | Villefranche. | 23* | 4 | | TOULOUSE. | 24 | | | TOURS. | 25 | 12 | 1 |

| PRIX COMMUNS. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 26 | 14 | |
| Pain la liv. | | 3 | 2 |
| Avoine le ſ. | 10 | | |
| Foin le q. | 2 | 6 | |
| Paille le q. | 1 | 3 | 1 |

| PRIX COMMUNS. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 24 | 7 | 9 |
| Pain la liv. | | 3 | 3 |
| Avoine le ſ. | 7 | 2 | 2 |
| Foin le q. | 2 | 2 | 1 |
| Paille le q. | 1 | 7 | 11 |

| PRIX COMMUNS. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 23 | 9 | |
| Pain la liv. | | 2 | 7 |
| Avoine le ſ. | 10 | 1 | |
| Foin le q. | 2 | 3 | 11 |
| Paille le q. | | 18 | 10 |

| PRIX COMMUNS. | | | |
|---|---|---|---|
| From. le ſep. | 26 | 14 | 2 |
| Pain la liv. | | 3 | 5 |
| Avoine le ſ. | 6 | | 10 |
| Foin le q. | 1 | 17 | 5 |
| Paille le q. | 1 | 6 | 7 |

GRAINS ET FARINES A PARIS.

*Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Mercredi 11, juſqu'au Samedi 14 Octobre 1769.*

Il eſt arrivé à la Halle 44 muids 3 ſept.

de froment, 2 ſeptiers de méteil, 21 muids 5 ſeptiers de ſeigle, & 315 muids 8 ſeptiers de farines; il reſtoit de l'autre marché 47 muids 1 ſeptier de froment, 6 muids 5 ſeptiers de ſeigle, & 393 muids 6 ſeptiers de farines, ce qui a fait 91 muids 4 ſeptiers de froment, 2 ſeptiers de méteil, 27 muids 10 ſeptiers de ſeigle, & 709 muids 2 ſeptiers de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 100 muids 2 ſeptiers de froment; il reſtoit du marché précédent 185 muids 5 ſeptiers, ce qui a fait 285 muids 7 ſeptiers.

Le Samedi 14 Octobre, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 1114 muids 1 ſeptier, tant froment que méteil, ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 522 muids 10 ſeptiers; de ſorte qu'il en eſt reſté 591 muids 3 ſeptiers.

Le froment a été vendu à la Halle de 22 à 26 ℔, le froment nouveau, de 22 ℔ 10 ß à 27 ℔ 5 ß, le méteil, 18 ℔ 10 ß, le ſeigle, de 12 à 18 ℔. Le froment a été vendu à la Greve, de 25 à 30 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 1 ℔ 15 ß 9 ₰ à 2 ℔ 7 ß 6 ₰ le *boiſſeau*; les farines de remoulage, de 1 ℔ 3 ß 3 ₰ à 2 ℔ 10 ß 9 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 2 ß 9 ₰ à 3 ß la *liv.*; idem de Paris, idem; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; idem de Paris, de 2 ß 6 à 2 ß 9 ₰; pain bis clair, de 2 ß 3 ₰ à 2 ß 6 ₰; pain bis de Paris, de 2 ß à 2 ß 3 ₰.

## REMEDE

*Contre le claveau, tiré d'un Ouvrage Anglois intitulé:* Samuel Hart Lib, his legacy of Husbandry, &c. *ou Traité d'Economie champêtre de Samuel Hart Lib, où il légue à l'Angleterre pluſieurs ſecrets ou expériences de Gabriel Plats, 1 vol. in-4°. A Londres, extrait par M. Pingeron.*

Prenez des ſerpens ou plutôt des viperes, coupez-leur la tête & la queue, laiſſez enſuite ſécher le reſte de leurs corps que vous réduirez en poudre très-ſubtile; vous la mêlerez avec du ſel & vous donnerez quelques grains chaque jour aux brebis que vous ſoupçonnez attaquées du claveau. Cette poudre convient encore aux chevaux à qui il en faut donner une beaucoup plus forte doſe.

## SUITE DE LA MANIERE

*De préparer en Eſpagne les raiſins ſecs, dits communément* raiſins de Panſe, *tirée d'un Ouvrage Eſpagnol, intitulé:* Agricultura general, &c. compueſta por Alfonſo de Herrera, &c. 1 vol. *in-folio.* En Madrid, por Carlos Sanchez, 1645. *Traité complet d'Agriculture, par Alphonſe de Herrera, 1 vol. in-f°. A Madrid, chez Charles Sanchez, 1645, traduction de M. Pingeron, Chapitre 20 du Livre ſecond.*

Il y a une troiſiéme méthode beaucoup plus prompte; quand on tire le pain du four, on profite de la chaleur qui y reſte pendant la nuit pour deſſécher les raiſins; on les met à cet effet ſur des tables de bois ou ſur des clayes; on trempe enſuite ces raiſins de grand matin dans du bon *moût*; (les raiſins blancs réuſſiſſent mieux que les autres) & on les expoſe enſuite au ſoleil. Après qu'on a reconnu que ces raiſins étoient bien ſecs, on les enferme & on les conſerve comme les autres. Si l'on deſiroit qu'ils fuſſent meilleurs au goût, on les tremperoit une ſeconde fois dans le même moût, & on les feroit ſécher de nouveau au ſoleil; il ſemblera pour lors que ces raiſins ont été ſucrés: le raiſin acquiert d'autant plus facilement cette agréable qualité, que l'opération dont on vient de parler ſe répéte plus ſouvent & qu'on laiſſe bien ſécher le *moût*, afin qu'il s'incorpore mieux avec le raiſin.

Quelques Cultivateurs plongent le raiſin dans le *moût* lorſqu'il eſt bouillant; & pour le rendre meilleur, ils l'expoſent pendant huit ou dix jouts & le plongent comme ci-devant dans une leſſive où ils ont mis du ſafran. Ces raiſins paroiſſent plus beaux à la vue & meilleurs au goût: on peut alors les conſerver très-facilement, quoique leur peau fût très-délicate, la premiere opération contribuant beaucoup à l'endurcir.

Si l'on veut uſer d'une plus grande diligence, on prendra chaque grappe de raiſin que l'on aſpergera avec un peu de vin blanc aromatique; on la ſaupoudrera avec de la canelle miſe en poudre ou ſimplement

avec du ſucre avant de la mettre dans des petits tonneaux qu'il faut tenir dans un lieu ſec. On doit avoir ſoin d'envelopper chaque grappe, après en avoir ôté les mauvais grains, dans les féuilles de la vigne qui l'a produite, & de mettre dans le baril ou dans la caiſſe quelques branches de cedres ou de laurier ; on doit même mettre un lit de ces feuilles entre chaque lit de raiſins, parce qu'elles contribuent à leur conſervation & à leur donner une bonne odeur. Ces raiſins ainſi préparés ont pluſieurs qualités médicinales ; ils fortifient l'eſtomac, tiennent le ventre libre. Si on les fait bouillir dans du vin, leur décoction eſt ſouveraine contre la toux qui provient de cauſe froide. De quelle maniere que ces raiſins ſoient préparés, on aura le plus grand ſoin de les tenir dans des vaſes très propres & d'y mêler des feuilles d'oranger, de laurier ou de cedre, comme je l'ai déja dit, mais on doit éviter d'y mettre des roſes. On peut faire du vin doux avec ces mêmes raiſins, en les mettant dans l'eau commune & en exprimant le ſuc à la preſſe ; il faut y ajouter un peu d'eau-de-vie & des aromates, lorſqu'on veut enfermer le vin qu'ils produiſent dans des petits barils. Ces raiſins, dits de *panſe*, ont encore, ſelon l'opinion de Herrera, la qualité de fortifier le cerveau, d'aider la mémoire, de faire dormir & de fortifier l'eſtomac, d'aider la digeſtion & une foule d'autres qualités, indépendamment de l'avantage de fournir à l'homme un aliment ſain & agréable.

## *SUITE DU CATALOGUE*

Des Arbres & Arbriſſeaux curieux & étrangers, qui ont de l'agrément, ſoit par leurs fleurs, ſoit par la beauté de leurs feuillages, ou par leurs ſingularités. Il faut s'adreſſer à M. *Daubenton*, Maire & Subdélégué à Montbard.

*Grands Arbres d'alignement, pour former des Allés, des Salles, des Quinconces, &c.*

| | ℔ | ß |
|---|---|---|
| Le Mériſier à fleurs doubles | | 12 |
| Le Mériſier à grappes | | 12 |
| Le Mézéron ou bois gentil | | 6 |
| Le Micocouillier ordinaire | | 12 |
| Le Micocouillier d'Amérique | 1 | 4 |
| Le Micocouillier du Levant | 1 | 4 |
| Le Mûrier d'Eſpagne à larges feuilles | 1 | 10 |
| L'Orme à feuilles de Noiſetier | | 12 |
| L'Orme de Hollande | | 12 |
| Le Pêchers à fleurs doubles | 1 | 4 |
| Le Peuplier dit Beaumier de Canada | 1 | 4 |
| Le Peuplier blanc ou Ypreau | | 6 |

*La ſuite à l'Ordinaire prochain.*

# *COMMERCE.*

## EXTRAIT

*D'une Lettre de Madraſſ en date du 10 Mars 1769.*

LES affaires de la Compagnie ſur cette Côte ne ſe ſont jamais trouvées dans une ſituation plus fâcheuſe ni plus critique qu'actuellement ; nous ne pouvons en attribuer la cauſe qu'à notre guerre avec Hyder Aly, dans laquelle nous nous ſommes engagés très imprudemment. En évitant conſtamment d'en venir à une action générale avec notre Armée, en harcelant continuellement nos Troupes & en interceptant nos convois, cet Indien eſt parvenu enfin à forcer nos Troupes d'abandonner ſon Pays, & depuis deux mois il ravage le Carnatique. La ſupériorité de ſa Cavalerie & les prompts avis qu'elle lui porte, le mettent à l'abri de toute ſurpriſe de la part de nos Troupes qui l'ont pourſuivi pendant des ſemaines entieres, & qui enfin ont été obligées de s'arrêter, étant excédées de fatigue. Il n'y a aucune apparence actuellement qu'il accepte la paix ; naturellement enflé par ſes grands & ineſperés ſuccès, il ſemble s'attendre à des conditions qui doivent nous paroître très-dures, nous qui avons rejetté il y a ſix mois des propoſitions très-avantageuſes qu'il nous a faites.

Quoique nous euſſions dans ce Pays beaucoup plus de Troupes Européennes que ci-devant, nous y avons fait une très-mauvaiſe contenance ; la plupart de nos Européens ont été tués ou faits Priſonniers ; le tiers de nos Cypaïs a déſerté ou a été pris, & pluſieurs ſe ſont révoltés, parce qu'on ne les payoit pas : enfin la rareté de l'argent eſt ſi

grande que la Compagnie emprunte de toutes mains, ce qui lui a fait contracter des dettes considérables qui porteront un grand préjudice à la Compagnie & aux Particuliers, si les affaires ne prennent pas bientôt une tournure plus favorable. En effet la Compagnie emprunte déjà à 8 pour 100; ce qui est encore le moindre intérêt qui se donne dans ce pays-ci, & ses obligations se trafiquent à 4 & 5 pour 100 d'escompte; celles du Nabad perdent jusqu'à 30 pour 100. Les secours en especes que nous recevons de Bengale sont d'un or de très bas aloi, & on mande de cette Place que d'après un calcul exact que M. William Mager a fait à la requisition du Gouverneur & du Conseil, la Compagnie perdra sur le change de ces especes une somme de 40000 liv. La plus grande partie de ces secours est absorbée par les charges de la guerre; nous recevons actuellement très-peu d'especes d'argent des autres parties de l'Inde; & comme nous n'avons plus aucun commerce avec les Isles Philippines, il y a toute apparence que nous ne ferons pas des remises d'argent bien fortes pour la Chine; de plus nos emplettes ici sont entierement arrêtées, parce que les Manufacturiers s'attendent tous les jours à voir l'ennemi à leurs portes; de sorte que notre Commerce est dans la plus grande inaction: enfin on n'a jamais vu de conduite semblable à celle qui a été suivie depuis peu par les Anglois; il semble qu'ils aient adopté dans le département militaire un plan aussi ruineux que celui qu'ils ont suivi à Bengale dans le département civil.

De mauvaises mesures, suivies avec opiniâtreté, doivent entraîner la ruine de ce Pays, ainsi que de la Compagnie & de tous ceux qui vivent sous sa protection.

Ces nouvelles ont encore fait baisser les fonds de la Compagnie des Indes, qui étoient le 14 Octobre à 219.

## COURS DES CHANGES

A

| PARIS. *21 Octobre 1769.* | | LYON. *le 17 Octobre.* | | BORDEAUX. *le 13 Octobre.* | |
|---|---|---|---|---|---|
| Amsterdam, | 54 7 8e | Amsterd. | 55 | Amst. | 54 13 16e ¾ |
| Lond. | 32 | Auguste, | 51 5 8 | Lond. | 32 1 16 |
| Hambourg, | 180 ¼ | Vienne, | 51 5 8 | Hamb. | 26 5 8 |
| Madrid, | 15 2 6 | Lond. | 32 | Paris échu, | ⅛ p. % p |
| Cadix, | 14 19 6 | Gênes, | 94 ½ | | |
| Livourne, | 95 ¾ | Livourne, | 96 ½ | | |
| Lyon, | 5 8e ½. | Madrid. | 75 | | |
| | | Cadix, | 74 ¾ | | |
| | | Paris, | ¼ p. % p. | | |
| | | Marseille, | 2 p. % p. | | |
| | | Dépôt p. Saints. | 5 8e | | |
| | | Piast. | 49 | | |

## LETTRE

De M. Auffray, des Académies des Sciences de Metz & de Marseille, à M. Marcandier, des Sociétés d'Agriculture de Bourges, Economique de Berne, &c. *sur une Manufacture qui a pour objet l'application d'un vernis, façon de Chine & du Japon, sur de la tôle préparée.*

Vous prenez trop de part, Monsieur, à tout ce qui est relatif aux progrès de nos Arts, pour ne pas apprendre avec plaisir l'établissement & les succès d'une Manufac-

ture qui eſt uniquement le fruit de l'induſtrie nationale : tout établiſſement en Commerce, qui fait valoir les productions de notre ſol ſans avoir beſoin de celles de nos voiſins, eſt précieux & mérite d'être accueilli ; lorſqu'on poſſéde la matiere premiere, que le reſte eſt le produit de l'induſtrie, on peut ſe procurer une branche de Commerce tout-à fait libre, tout-à-fait indépendante. On peut conſiderer ſous ce point de vue, Monſieur, *une Manufacture qui a pour objet l'application d'un vernis façon de Chine & du Japon ſur de la tôle préparée.*

Le haſard me fit voir pour la premiere fois cette Manufacture & les détails qui la conſtituent ; mais peu content d'un examen auſſi léger, la curioſité me porta à y retourner afin d'en mieux connoître tout l'enſemble : c'eſt le réſultat de ces différens examens dont je vais vous entretenir le plus ſuccinctement poſſible.

Quoique les différens uſages de la tôle fuſſent bien multipliés, on n'avoit pas encore imaginé de lui donner une forme qui imitât ce que l'antique nous a laiſſé de plus noble, & ce que le goût moderne nous fournit journellement de plus élégant & de plus recherché. Si l'on en fût reſté là, cette découverte n'eût pas été bien importante ; mais ce qui la rend très-intéreſſante, c'eſt l'application d'un vernis qui, par ſa ſolidité, ſa beauté & les différentes épreuves qui en ont été faites, a mérité l'approbation *de l'Académie des Sciences de Paris*, dont les ſuffrages, comme vous le ſçavez, Monſieur, jouiſſent de la plus grande conſidération. Il eſt bien ſatisfaiſant de trouver dans des vaſes très-ſolides l'imitation la plus parfaite de ces vaſes ſi précieux, ſi chers & ſi fragiles, *que la Chine & le Japon* fourniſſent *aux Européens.* L'eau bouillante n'entame point ce vernis, & les pieces qui en ſont enduites peuvent être alternativement échauffées & réfroidies, ſans perdre ni leur beauté ni leur poli ; mais celles qui ſont en vernis noir réſiſtent encore plus au feu que celles en couleurs, qui noirciroient ſi on leur faiſoit éprouver un feu trop vif. Ce vernis tient tellement à la tôle qu'on ne peut l'en détacher qu'en pliant en différens ſens les pieces, ſi elles ſont très-minces, & en ſe ſervant du marteau ſi elles ſont épaiſſes : à tous ces avantages ſe joint celui de ne donner aucune odeur à toutes les ſortes de liquides qu'on peut mettre dans ces vaſes, & en même temps celui de ne pouvoir nuire à la ſanté, & de prendre également ſur le bois, carton, &c.

En conſidérant les ouvrages de cette Manufacture du côté de l'agréable, il n'eſt rien qui faſſe plus de plaiſir à la vue que la ſinguliere variété que l'on y trouve ; les plus petits objets ſont auſſi piquants que ceux qui ſont les plus conſidérables, & dans les uns comme dans les autres, on voit toujours que ce ſont d'habiles Ouvriers qui ont dirigé & perfectionné le tout. Ce qu'il y a de vrai, & ce qu'on ne trouve pas dans beaucoup de Manufactures, c'eſt que les différens Ouvriers que j'ai interrogés m'ont toujours donné une réponſe prompte & ſatisfaiſante, & il n'eſt rien qui indique plus ſûrement des hommes habiles. Il paroît que ceux qui dirigent cet établiſſement donnent la plus grande attention au choix des Ouvriers ; c'eſt le vrai moyen d'attirer celle du Public, & de donner à leur Fabrique la réputation & la célébrité qu'elle mérite.

Vous ne ſerez pas étonné de la ſolidité de ces ouvrages, Monſieur, lorſque vous ſçaurez par combien de frais & d'apprêts différens il faut qu'ils paſſent. La premiere forme, priſe ſous la main du Ferblantier, les pieces ſont remiſes à des hommes pour les limer, récurer & nettoyer, & rendre le fer uni, propre & ſans rouille ; nombre de couches de vernis ſont appliquées, & toutes ſont ſuivies du paſſage au four où le vernis ſe fixe : ces opérations ſont très-délicates & demandent la plus grande attention ; car il arive ſouvent que le vernis ſe criſpe & que les pieces deviennent gauches, & conſéquemment ne ſont plus propres au Commerce : toutes ces couches ne ſont que des préliminaires après leſquels on applique les couleurs que l'on deſire ; différentes couches ſont miſes ſur les vaſes, & on les fait ſécher très-lentement, enſuite on les polit de façon à les mettre en état de recevoir les différens genres de peintures qu'on veut leur donner. Les pieces ſortant des mains du Peintre ſont de nouveau remiſes au four d'une chaleur temperée ; elles y reçoivent pluſieurs couches de vernis avant de paſſer par les mains des Doreurs qui leur donnent les ornemens qu'on leur deſtine, qui ſont enſuite vernies avec la même pré-

caution que la peinture ; enfin lorſque pluſieurs couches de vernis ( la premiere toujours ſéchée avant l'application de la ſeconde ) ont donné à la peinture & dorure une conſiſtance ſuffiſante pour les mettre à l'abri de tout accident, les pieces ſont remiſes à des femmes qui, par un travail pénible, leur donnent le luſtre & le poli le plus parfait.

Je ne puis vous donner qu'une legere eſquiſſe de ces diverſes mains-d'œuvre, tant elles ſont multipliées ; elles méritent d'être examinées & ſuivies ; elles ſont ſatisfaiſantes pour les Protecteurs & les Amateurs des Arts, tant par leur ſinguliere variété que par l'ordre qui regne dans chacune.

Je ne ſçaurois, Monſieur, ne pas vous faire obſerver que l'on occupe dans cette Manufacture beaucoup de femmes, & qu'elles y gagnent de 24 à 30 ſols. Il eſt vrai que le travail eſt rude ; mais elles s'en acquittent bien. J'ai vu avec le plus grand plaiſir un ſexe qu'on laiſſe dans l'oiſiveté, ſous le prétexte de ſa foibleſſe, occupé utilement d'objets qui exigent de la force : les femmes, comme les hommes, ſont propres à toutes ſortes de travaux ; dans tout ce qui eſt relatif à l'eſprit, les préjugés ſont tombés, pourquoi n'en pas faire autant dans les autres cas ? & pourquoi ne pas les introduire dans nos Manufactures ? Elles s'acquitteroient auſſi bien que les hommes des procédés les plus difficiles, qui exigent le plus d'adreſſe & ſouvent le plus de force. Pourquoi les lier à des foibles travaux devenus du plus petit produit par l'immenſe quantité des individus qui s'en occupent ? Quelle reſſource peuvent trouver des filles ou meres de familles dans un métier qui leur donne dix ſols par jour ? L'opulence ſe moque de la facilité qu'elle a à ſéduire ces infortunées. Quelle vertu pourroit réſiſter à tant de beſoins ? Que l'opulence eſt imbécillement dure & cruelle !

Quand cette Manufacture ne préſenteroit pas autant d'objets d'utilité qu'elle en fournit, je vous avouerai, Monſieur, que le ſeul emploi des femmes, qui eſt un réſultat des réflexions patriotiques des Intéreſſés dans cette Manufacture, me portera toujours à ſouhaiter vivement la proſpérité de cet établiſſement & de tout autre qui aura des vues auſſi bienfaiſantes.

Cette Manufacture, établie à la Petite Pologne, ne fait pas moins d'honneur à l'induſtrie du ſieur Clément, Maître Peintre-Doreur & Verniſſeur, qu'au ſecours & aux ſoins vigilans de ſes Cointéreſſes qui n'épargnent rien pour la perfection des ouvrages, & pour donner à cette branche de Commerce toute l'étendue dont elle eſt ſuſceptible, & qui devient un avantage réel pour l'Etat.

PRIX *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 25 Octobre 1769.*

| | liv. | s. | d. | |
|---|---|---|---|---|
| Or de Portug. à . . . | 716 | | | marc. |
| Du Mexique à . . . | 708 | | | marc. |
| Du Perou à . . . | 700 | | | marc. |
| Les guinées à . . . | 714 | | | marc. |
| Ducats à . . . . | 97 | 10 | | once. |
| Or fin à 23 k. 31 32 à . . . . . | 99 | | | once. |
| Or à 20 karats à . . | 82 | 10 | | once. |
| L'argent à 11 d. 20 g. à . . . . | 54 | | | marc. |
| *Idem* à 11 d. 10 gr. à . . . . . | 52 | | | marc. |
| Piaſtres, à . . . . | 48 | 17 | 6 | marc. |

## FINANCES.

### COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

| *Oct. 1769.* | *Lundi 23.* | *Mardi 24.* | *Mercredi 25.* |
|---|---|---|---|
| Ac. des Indes. | 1067 ½ | 1067 ½ | 1070 |
| Emp. de la Com. | | 357 | 357 |
| Prom. à 5 p. %. | 303 m. | 303 m. | |
| Prom. à 4 p. %. | 50 ½ | 50 ½ | 50 ½ |
| Ac. des Fermes. | 850 | 850 | 850 |
| 2 ſ. p. l. du Dix. | 6 | | |
| 3e. Loterie. | | | |
| Annuités. | | 297 | 297 |
| Coup. d'An. | 59 ½ | 59 ½ | 59 ½ |
| Emp. de 50 mil. | | | |
| Emp. de 30 mil. | 49 | 49 | 49 |
| Cof. 1759. | 50 ½ | 50 ½ 51 | 50 ½ |
| Canada. | 50 51 | 51 | 51 |
| 4e. L. Epoques. | 14 | 14 | 14 |
| Nouette. | | | |
| Bill. de la Com. | 3e 380 4e 347 5e. | | |
| Sur la Ville. | ( 330 | | |
| Bretagne. | | | |
| Languedoc. | | | |
| A 4 p. %. | | | |
| A 3 p. % ſ. l. cuirs | | | |
| tirage de la C. | | | |

# SUPPLÉMENT
## *A LA GAZETTE* N°. 86.

### DU HAVRE.

#### ARRIVÉE *de Navires.*

DU 7 au 15 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 2 Navires Franç. 7 Hollandois, 1 Danois & 1 Anglois; ſçavoir, des François, le *Saint Hippolite*, Capitaine *Ethueux*, venant de Boulogne chargé de peu de vin; le *Saint Jean*, Capitaine *Dolonne*, venant de Dieppe chargé de harengs en barils & autres marchandiſes; des Hollandois, la *Fidélité*, Capitaine *Gyting*; la *Gertrude Marguerite*, Cap. *Cruyder*, venant tous deux de Petersbourg, le premier chargé de chanvre, le ſecond avec ſuif, fer & planches; la *Ville de Leyden*, Capitaine *Sybens*, venant de Hambourg avec lin, laine, chanvre brai & autres marchandiſes; les *Deux Freres*, Capitaine *Siebes Johannes*; l'*Eſpérance*, Capitaine *Samuels*, venant tous deux d'Amſterdam, le premier chargé de fer & fil de laiton, le ſecond chargé de différentes marchandiſes pour Guinée; la *Dame Cecile*, Capitaine *Janſen*; le *Jeune Abraham*, Capitaine *Vanloh*, venant tous deux de Rouen ſur leſt; le Danois la *Marie Chriſtine*, Capitaine *Olewale*, venant de Bergues chargé de maquereaux & ſaumons en barils; l'Anglois le *Pélerin*, Capitaine *Shepherds*, venant de Newcaſtle avec charbon de terre & meules à Taillandier

#### DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 10 Navires François, 4 Hollandois, 4 Danois, 3 Suédois & 1 Anglois; ſçavoir, des François, la *Baronne d'Handevanne*, Capitaine *Mainviell*, allant en Guinée; la *Sirene*, Capitaine *Langlois*, allant au Port au Prince; la *Louiſe*, Capitaine *Sery*, allant à la Martinique; les *Deux Sœurs*, Capitaine *Savary*, allant à la Martinique & à la Guadeloupe; la *Conciliation*, Capitaine *Duhamel*, allant à Cadix chargé de différentes marchandiſes priſes à Rouen, & de très-peu de choſes au Havre; l'*Intelligent*, Capitaine *Leſot*, allant à Lisbonne avec diverſes marchandiſes priſes à Rouen & au Havre; le *Volant*, Capitaine *Langlois*, allant à Cherbourg avec le reſtant de ſon chargement pris à Bordeaux; l'*Angélique*, Capitaine *Treuhen* allant à Nantes ſur leſt; la *Fauvette*, Capitaine *Michel*, allant à Breſt chargé de bois de conſtruction; la *Charlotte Théreſe*, Capitaine *Mouton*, allant à Bordeaux chargé de plâtre; des Hollandois, le *Jeune Michel*, Capitaine *Wisbrans*; la *Dame Booſa*; Capitaine *Bakker*, allant tous deux à Hambourg chargés, le premier, de ſucre & d'un peu de café, le ſecond de ſucre ſeulement; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Tanke Janſen*, allant à Rouen avec différentes marchandiſes de mercerie priſes à Hambourg; l'*Amitié*, Capitaine *Lauſen*, allant à Bordeaux avec chanvre & fer pris à Petersbourg; des Danois; la *Catherine*, Capitaine *Frick*; le *Pierre & Eliſabeth*, Capitaine *Halvorſen*; la *Charité*, Capitaine *Albretſen*; l'*Emmanuel*, Capitaine *Erickſen*, allant tous quatre en Norwege ſur leſt; des Suédois, le *Wappon*, Capitaine *Landgren*; l'*Eſpérance*, Capit. *Greek*, allant à Stockholm, le premier chargé de différentes marchandiſes, le ſecond ſur leſt; le *Saint Henri*, Capitaine *Selin*, allant à Waſa auſſi ſur leſt; l'Anglois le *Wolvick*, Capitaine *Portuis*, allant à Londres ſur leſt.

### DE NANTES.

#### ARRIVÉE *de Navires.*

Du 7 au 14 Octobre 1769, il eſt entré dans ce Port 9 Navires François & 18 Etrangers; ſçavoir, des François, le *Quaker* de 350 tonneaux, Capitaine *Deshais*, venant de Léogane chargé de 428 bariques de ſucre brut, 93 bariques de ſucre terré & tête, 21 futailles de café, 3 futailles d'indigo, 27 balles & ballots de coton, 598 vieux cercles de fer; la *Marie Louiſe*, Capitaine *Julien Richard*, venant de Concarneau avec ſardines preſſées; la *Marie Théreſe*, Capitaine *Jean le Biboul*; la *Sainte Anne*, Capitaine *Marc Allain*, venant tous deux de Quimper avec 45 tonneaux de ſeigle, toile & fayance; le *Sain, Jean*, Capitaine *Jean Mailloux*, venant de Vannes avec 14 tonneaux de froment; le *S. Louis*, Capitaine *Pierre Follange*, venant de S. Malo, avec ſyrop mélaſſe; la *Marie Jeanne*, Capitaine *Charles le Saux*, venant de Lannion avec des mêches de guerre; les *Jumeaux*, Capitaine *Luc Chauvet*, venant du Havre chargé de ſeigle; le *Challan*, Capitaine *Jean Bernard*, venant de Bordeaux avec farines, draps de Carcaſſonne, chaudieres de fer, laine, cendres

gravelées, paſtel, citrons verts & 13 bariques de vin ; des Etrangers, la *Jeune Akke*, Capitaine *Gelles Hanſes* ; la *Faveur des Bons Amis*, Capitaine *Enno Frederichs* ; la *Catherine Pauline*, Capitaine *Johannes Janſen Bakker* ; la *Catharina Debora*, Capitaine *Douves Claaſes* ; le *Village de Woudzen*, Capitaine *Rintje Sybrands* ; la *Demoiſelle Marie Eliſabeth*, Capitaine *Jacob Hendrick Jongman* ; la *Demoiſelle Anne*, Capitaine *Johem Doblit*, venant tous ſept de Dantzick chargés de 980 tonneaux de ſeigle, laine, planches, eſparts, lin, plumes à écrire & bordages ; le *Zeegewan*, Capitaine *Adrians Jans de Boer*, venant de Petersbourg avec chanvre & fer ; la *Demoiſelle Jeanne Henriette*, Capitaine *Jean Teckelis* ; la *Dame Marie Petronelle*, Capitaine *Meindrel Hendrichs* ; les *Quatre Sœurs*, Capitaine *Reindert Tierks*, venant tous trois de Riga avec 552 tonneaux de ſeigle & chanvre ; l'*Eſpérance*, Capitaine *Eraſmus Cornelis Grein*, venant de Zericzée ſur leſt ; le *Frieſland*, Capitaine *Auke Jans*, venant de Hambourg avec 167 tonneaux de ſeigle, lin crud & platilles ; l'*Eliſabeth*, Capitaine *Nathanael Angell*, venant de Dronthom avec planches, goudron, fer en barres, cloux & canons ; le *Jeune Taitje Obbes*, Capitaine *Fielſe Claaſes* ; le *Jeune Prince*, Capitaine *Pieters Sjords* ; la *Petronelle*, Capitaine *Jahannes Seykes* ; le *Jean*, Capitaine *Tjaard Janſe Jongeboer*, venant tous quatre d'Amſterdam chargés de 444 tonneaux de froment, 20 tonneaux de ſeigle, papier, plumes, drogueries, limeneas, chaſſelas, couteaux, fer en barres, feves & autres marchandiſes pour Guinée.

## Départ *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dons le même eſpace de temps 1 Navire François & 1 Etranger; ſçavoir, le *Prince Sauvage* de 140 tonneaux, Capitaine *Subra*, allant au Fort-Dauphin ; & les *Deux Sœurs* de 80 tonneaux, Capitaine *Heyne Fitze*, allant à Hambourg chargé de peaux de veaux corroyées, café, ſucre brut & terré.

## Navires en Armement.

### De Dunkerque, *le* 10 *Octobre* 1769.

Les Navires François le *Comte d'Eſtaing* de la Martinique ainſi que les deux ſuivants, de 90 tonneaux, Capitaine *Pierre David*, Armateurs MM. *Cailliez* freres ; le *Saint Michel* de 120 tonneaux, Capitaine *Michel Ferre* fils, Armateurs MM. *Emmery & Vanhée* fils aîné ; l'*Aimable Cecile* de 100 tonneaux, Capitaine *Jacques Soubira*, Armateur M. *Pierre-François Chamonin* ; le *Vermandois*, de Dunkerque ainſi que les deux ſuivants, & de 250 tonneaux, Capitaine *Tobie Doſſehe*, Armateurs MM. *Philippe Rouſſel* & fils ; le *Vigilant* de 300 tonneaux, Capitaine *Jacques Gaſpard*, Armateur M. *Albert Delatre* ; le *Negrillon* de 180 tonneaux, Capitaine *Balthazar Gaſpard*, Armateurs MM. *Woeſtyn* freres, ſont tous fix en charge au Port de Dunkerque ; ſçavoir, les quatre premiers pour la Martinique, & les deux autres pour le Cap François.

### Du Havre, *le* 17 *Octobre* 1769.

Il ſe trouve en charge dans ce Port 5 Navires François ; ſçavoir, 1°. le *Mars* (*) de 200 tonneaux, Capitaine *Diere* deſtiné pour la Martinique, & devant partir dans le courant de Novembre. Ceux qui voudront s'y embarquer ou charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Rouen à MM. *Garvey* & Compagnie, & au Havre à M. *de la Roche*.

2°. L'*Aimable Marguerite* de 80 tonneaux, Capitaine *Aubin*, pour la Martinique devant paſſer par Cayenne, & dont le départ eſt fixé à l'époque du 10 au 20 Décembre. On pourra s'adreſſer à MM. *Lavigne* & *Lalanne*, ou au Capitaine.

3°. L'*Andromede*, Capitaine *Revet* ; 4°. la *Mere de Famille*, Capit. *Leſcan*, tous deux en charge pour le Cap, devant partir à la fin de Novembre, Armateurs, pour le premier, MM. *Begouen-Demeaux* & Compagnie, & pour le ſecond, M. *Foache*.

5°. Le *Mercure* de 180 tonneaux, Capitaine *Carpentier*, devant partir, vuide comme plein, au commencement de Novembre pour ſe rendre à Cadix. Ceux qui voudront y charger des marchandiſes, pourront s'adreſſer à Paris à M. *Louis Benard*, rue Aumaire, à Rouen à MM. *Lebreton* & fils ; & au Havre à MM. *Prier* & *Prier* freres.

---

(*) *Ce Navire a déjà été annoncé ſous le nom de* Michel François, *Capitaine* Du buiſſon.

*A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere,* 1769.

A Paris, chez Knapen & Delaguette, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel. 1769.

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 20 Mai.

## AGRICULTURE.

### EXTRAIT

*D'une Lettre de Londres.*

VOUS ignorez peut-être que nos voiſins du Continent, ainſi que nos Compatriotes en Ecoſſe, ſe ſervent du *laburnum* (*a*) pour faire différens meubles & uſtenſiles de ménage. Une perſonne, qui eut occaſion de voyager il y a quelques années dans la haute Ecoſſe, vit faire des chaiſes de ce bois qui étoit égal en beauté au plus beau bois de Mahagony. Il n'y a point d'arbre dont la culture ſoit plus aiſée. Cet arbre vient très-bien, ſoit qu'on le ſeme ou qu'on en plante des rejettons : cependant il eſt très-rare de trouver dans cette partie de notre Iſle du *laburnum* qui ait aſſez de groſſeur pour qu'on puiſſe en faire uſage.

Les François appellent ce bois ébene des Alpes ; en effet lorſqu'il eſt bien poli, il reſſemble ſingulierement à l'ébene verte. M. Duhamel nous apprend qu'il avoit vu cet arbre planté dans un mauvais terrein, qu'il y étoit cependant très-bien venu, & qu'on s'en étoit ſervi pour faire des manches de couteaux.

Mon obſervation n'aura pas été infructueuſe ſi cet avis encourage quelques curieux à faire un eſſai du *laburnum* pour en faire des meubles.

(a) *Cytiſus alpinus latifolius flore racimoſo pendulo.*

### LETTRE

*De M. Ledoſſeur, de la Société d'Agriculture de Bretagne, & Régiſſeur du Guemadeuc, à Lamballe.*

Je penſe, Meſſieurs, qu'il ſeroit très-avantageux pour l'Agriculture que vous rendiſſiez public un Arrêt du Parlement de Bretagne qui n'eſt point aſſez connu & que je vous adreſſe. Les défrichemens ſeront impoſſibles dans notre Province, tant que les chevaux auront la liberté d'y paître, & c'eſt pour rémédier à cet inconvénient que le Parlement a donné l'Arrêt ci joint.

### ARRÊT DE LA COUR DU PARLEMENT DE BRETAGNE,

*Rendu ſur les Remontrances & Concluſions de M. le Procureur Général du Roi, qui fait défenſes de laiſſer vaguer les Chevaux ſans Entraves, ou ſans les faire garder, à peine de confiſcation deſdits Chevaux.*

Extrait des Regiſtres du Parlement.

*Du 4 Mai 1767.*

L'Avocat Général du Roi entré en la Cour, a remontré que, par un abus très-préjudiciable au public, on laiſſe vaguer les chevaux dans les campagnes voiſines de Châteaubriant, notamment dans la Paroiſſe de Rougé; que ces chevaux errans cauſent des dommages infinis, vivans aux dépens du



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

public, qu'ils ravagent les campagnes, ruinent les moiſſons, abattent les hayes, ſe ruent ſur les paſſans, & mettent en danger la vie des Voyageurs; qu'il eſt néceſſaire de remédier à un pareil déſordre :

A CES CAUSES, a ledit Avocat Général du Roi, requis qu'il y fût pourvu, & ſur ce délibéré :

Ouï le Rapport de Me Deſnos Desfoſſés, Conſeiller-Doyen de la Cour, & ſur ce délibéré :

LA COUR faiſant droit ſur les Remontrances & Concluſions du Procureur Général du Roi, ordonne que les Arrêts & Réglemens ſeront bien & duement exécutés, & notamment celui du 23 Juillet 1750, en conſéquence fait défenſes à toutes perſonnes qui n'ont ni pâtures, ni landes, ni droit de communer, de laiſſer vaguer leurs chevaux en aucun temps; fait pareillement défenſes à ceux qui ont pâtures, landes & communes, d'y mettre leurs chevaux, ſans entraves ou ſans les faire garder, à peine, dans l'un & l'autre cas, de confiſcation deſdits chevaux, leſquels ſeront vendus au marché le plus prochain, à la diligence du Subſtitut dudit Procureur Général du Roi ou des Procureurs-Fiſcaux des lieux, pour, ſur le prix en provenant, être pourvu à la réparation des dommages occaſionnés par leſdits chevaux, & le ſurplus tourner au profit des Paroiſſes, ſur leſquelles leſdits chevaux auront été pris en contravention. Déclare le préſent Arrêt commun pour toutes les Paroiſſes de la Province, & ordonne qu'il ſera imprimé, lu & publié à l'iſſue des Grandes-Meſſes deſdites Paroiſſes, & enregiſtré au Greffe des Juriſdictions, tant royales que ſeigneuriales, à la diligence deſdits Subſtituts du Procureur Général du Roi & des Procureurs-Fiſcaux, afin que perſonne n'en prétende cauſe d'ignorance. Fait en Parlement à Rennes le 4 Mai 1767.

*Signé*, L. C. PICQUET.

## OBSERVATIONS

*De M. Buc'hoz* (a) *ſur l'utilité des coquillages dans les différens uſages économiques.*

L'Auteur ne s'attache point dans ce Mémoire à rapporter les différentes eſpeces de coquillages, & par conſéquent il n'a point eu en vue de faire un Traité de Conchyologie; ſon but eſt ſeulement de nous indiquer les différens uſages qu'on peut faire des coquilles.

Elles ſont propres dans l'Agriculture à deſſecher les endroits trop humides & marécageux. Dans pluſieurs Provinces maritimes on fait des excavations profondes qu'on remplit de toutes ſortes de coquilles, & par ce moyen on procure un écoulement aux eaux; il eſt vrai qu'on peut faire la même choſe avec des oſſemens & des cornes d'animaux.

Les coquilles ſont encore propres à faire de la chaux; les Habitans de l'Iſle de Goana les mettent dans des fourneaux bien alumés, où elles ſe réduiſent en cendres, qui ſervent de chaux pour bâtir. On fait quelquefois de la chaux en France avec des écailles d'huitres. La chaux de Metz, ſi eſtimée, ne tire ſon mérite que de la quantité de coquillages foſſiles qui ſe trouvent dans la pierre qu'on employe pour la faire. A la Chine, dans la Province de Kiamſi, on les pile & enſuite on les enterre; au bout d'un certain temps, on en retire une pâte propre à fabriquer de la très-belle porcelaine.

Il eſt d'uſage en Angleterre, & même à Montpellier, d'employer les coquilles pour blanchir la cire. Les Habitans de la Grande Bretagne s'en ſervent encore pour engrais, ſur-tout des coquilles de moules. Les coquillages foſſiles appellés *felunieres* ſont employés à la place de la marne, dans le Poitou, la Touraine, &c. Dans quelques parties de la France on en fait uſage pour blanchir les toiles qui ſont deſtinées pour l'Eſpagne.

L'Auteur paſſe enſuite en revue toutes les choſes d'agrément ou d'ornemens qu'on peut faire avec des coquilles; il termine ſa Lettre par les propriétés médecinales.

Suivant Jonſton, le *buccin* convient dans les palpitations de cœur & dans les douleurs d'eſtomach; on attribue à la *pourpre* la vertu de guérir les puſtules & les ulceres. Pline dit que le *murex* eſt très bon contre les tumeurs, qu'il enleve les taches du viſage & qu'il convient dans les abcès qui viennent ſur les oreilles. On prétend que les *ſabots* & les *nérites* ont la propriété de donner de l'ap-

(a) 18e *Lettre périodique ſur le regne animal.*

pétit, & que la *pinne-marine* fait uriner. Les *peignes*, ſuivant quelques Auteurs, conviennent auſſi dans les rétentions d'urine & dans les maux d'eſtomach; les *moules* broyées ſont propres, ſelon quelques-uns, pour guérir les douleurs & les tumeurs des talons. On prépare avec ces coquilles une poudre fort vantée contre la fievre tierce.

On prend pour cet effet telle quantité qu'on veut de coquilles de moules, on les met dans du vinaigre, & on les y laiſſe tremper pendant une nuit; on en ôte enſuite le limon que le vinaigre y a fait naître, en les rongeant; on les calcine un peu, on les pulvériſe, & on les garde pour le beſoin. On en prend un demi-gros qu'on délaye dans de l'eau de chardon-benit ou dans du vin, & on l'avale au moment que l'accès commence à ſe déclarer. Cette poudre excite une ſueur légere, qui eſt ſouvent capable d'emporter la fievre.

On ſe ſert encore des coquilles de moules pour faire uriner & pour arrêter les cours de ventre qui viennent à la ſuite d'une purgation trop forte. On les lave ſeulement, on les deſſéche & on les paſſe ſous la pierre de porphyre. La doſe qu'on en preſcrit eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un demi-gros. Les Maréchaux l'emploient contre les tayes & les ongles qui naiſſent ſur les yeux des chevaux.

Les huitres calcinées donnent une poudre excellente pour les dartres vives, leur diſſolution eſt d'un grand ſecours pour les eſtomachs dérangés. Rien n'abſorbe & ne corrige mieux les aigres de l'eſtomach que ce reméde. Il convient ſur-tout aux enfans. L'Auteur donne la maniere de faire cette diſſolution d'après M. Homberg. Il n'oublie pas l'uſage de la coquille d'huitre pour la rage, &c.

## ANNONCES DE LIVRES.

*Mémoire Journal d'obſervations & d'expériences ſur les moyens de garantir les olives de la piquure des inſectes, auquel on a joint une nouvelle méthode pour en extraire une huile plus abondante & plus fine, par l'invention d'un moulin domeſtique, avec la maniere de la garantir de toute ranciſſure.* Par M. Sieuve de Marſeille. Brochure in-8°. Chez Michel Lambert, rue des Gordeliers, à Paris.

La Provence, ſi fertile en oliviers, nous donne quelquefois des récoltes abondantes, plus ſouvent modiques; & lors même qu'elles nous flattent des plus belles apparences, nous avons la douleur de voir nos olives piquées de vers, ſécher ſur l'arbre, tomber à terre, & ne nous produire que des huiles de mauvaiſe nature & en très-petite quantité. Le Particulier s'en plaint; le Commerce en ſouffre, & cependant perſonne ne s'occupe à découvrir le principe naturel du mal, afin de pouvoir y apporter le reméde qui lui ſeroit propre. A ces maux, qui ne ſont déja que trop conſidérables, il s'en réunit d'autres qui ne méritent pas moins notre attention; tels que l'attente nuiſible des olives dans les moulins, & la mauvaiſe maniere de les *détriter* (a), d'où réſultent des huiles dont la meilleure qualité eſt ſujette à la ranciſſure & ne peut ſe conſerver long-temps ſans ſe corrompre.

C'eſt ſur ces objets ſi eſſentiels & ſi négligés que M. de Sieuve a porté depuis pluſieurs années toute ſon attention. On jugera de l'exactitude de ſes recherches par le Mémoire que nous annonçons. Il eſt diviſé en trois parties, dans leſquelles l'Auteur rapporte toutes ſes obſervations & ſes expériences.

Dans la premiere, il explique la nature de l'olive, ſes diverſes eſpeces, ſes différentes maladies, & les moyens qu'il y auroit de les prévénir.

Dans la ſeconde, il établit la véritable maniere dont l'olive doit être détritée, pour en extraire une huile parfaite, & les moyens ſûrs de la conſerver long-temps.

Enfin dans la troiſième, après avoir démontré l'inſuffiſance actuelle des moulins publics & les inconvéniens qui en réſultent, M. de Sieuve propoſe un moulin domeſtique, avantageux à chaque Particulier, & trés-facile à ſe procurer. Ce moulin, par ſon méchaniſme, en détritant l'olive, détachera la *chair* d'avec le *noyau* ſans le broyer, & n'extraira l'huile que *de la chair des olives.*

---

(a) *Terme dont on ſe ſert en Provence, pour exprimer la maniere d'écraſer l'olive ſous la meule.*

On ne ſçauroit trop recommander la lecture de cet Ouvrage qui eſt écrit d'un ſtyle ſimple & à portée de tout le monde. Il ſeroit à deſirer que nous euſſions des Traités complets ſur chaque partie de l'Agriculture, qui fuſſent auſſi bien faits que celui que nous annonçons avec plaiſir.

*Mémoire raiſonné ſur l'avantage de ſemer du trefle en prairies ambulantes.* Par M. de Ferrand, Chevalier de l'Ordre Royal & Militaire de Saint Louis. A Paris, chez Fetil Libraire, rue des Cordeliers. Brochure in-12. 1769.

L'Auteur de ce Mémoire, que nous avons annoncé ſimplement dans une de nos Gazettes précedentes, avertit que ce n'eſt qu'après de longues expériences toujours heureuſes, qu'il s'eſt déterminé à donner ce Traité.

Toutes les terres dans les Provinces qui n'ont pas joui de l'avantage de la culture du trefle, ſont, dit-il, diviſées en trois ſaiſons, qui ſervent alternativement, l'une pour le froment ou pour le ſeigle, la ſeconde pour les grains de Mars, pendant que la troiſième repoſe pour recevoir le froment l'année ſuivante. Le moyen de ne pas perdre cette année ſeroit, en ſemant les grains de Mars, de ſemer en même temps le trefle, qui venant plus lentement, couvre ſeulement la terre à la moiſſon. Il grandit enſuite au point qu'on peut le faire pâturer dans l'automne par les moutons (*a*), & non autrement, ou le faucher. Le trefle eſt un excellent fourrage pour les bêtes à cornes.

Au mois de Décembre, on couvre le trefle de bon fumier qui tient lieu d'engrais pour les bleds de l'année ſuivante. La même quantité qui leur eût été néceſſaire, leur ſuffit, après avoir ſervi pour le trefle.

Au mois de Mars ſuivant on étend les taupieres, on ôte les pierres & les chicots pour faire la premiere coupe vers la mi-Mai ; la ſeconde ſe fait deux mois après. Il reſte les mois d'Août, de Septembre & d'Octobre pour préparer les terres & ſemer les bleds qui, comme l'expérience l'a prouvé, viennent plus beaux que dans les terres qui ont repoſé. Ainſi dans une année de repos pour les bleds, on fait, ſans préjudice à la ſemence ordinaire des grains, deux récoltes en trefle, qui ſouvent valent mieux que le fonds. Voici les preuves que l'Auteur en donne.

Un journal ou un arpent de bon pré, qui contient cent toiſes ou verges en longueur, (la toiſe de neuf pieds) ſur quatre toiſes ou verges de largeur, rapporte communément trois bons chariots de foin qu'on peut évaloir à cinq milliers. Pour peu qu'un journal de trefle ſoit bon, il rapporte au moins autant de volume. Comme il a plus de ſubſtance, il peſe au moins un cinquième de plus ; ce qui fait ſix milliers par coupe ; douze pour les deux qu'on ne ſçauroit, à proportion du foin, eſtimer au deſſous de douze livres, qui font en total 144 liv.

à déduire,

| | |
|---|---|
| Pour le fauchage . . . | 3 |
| Pour le charroi du fumier . | 6 |
| Pour celui du trefle . . . | 7 |
| Pour la graine de ſemence . | 2 |
| Façons & ſoins . . . . | 6 |
| Total . . . . | 24 |
| Reſte . . . . . | 120 liv. |

Les terres l'une dans l'autre ne valent pas au deſſus de ce prix.

M. de Ferrand, pour rendre plus ſenſibles les avantages qui peuvent réſulter de la culture du trefle, compare le produit d'une ferme ordinaire avec celui où elle ſeroit portée par le moyen des prairies ambulantes. Nous donnerons ces détails dans l'Ordinaire ſuivant, ainſi que la maniere de diſpoſer les terres médiocres, incultes, & les prairies défrichées, à recevoir utilement le trefle. Il ſeroit à deſirer que l'Auteur eût trouvé un moyen d'empêcher ou de détruire un gros ver blanc qui ronge cette plante.

*The preſent Method of inoculating for the ſmall pox, &c.*

Maniere actuelle d'inoculer la petite vérole, à laquelle on a ajouté pluſieurs ex-

(a) *Il nous ſemble que pluſieurs Cultivateurs ont obſervé que le trefle n'étoit pas ſain pour les moutons, & qu'il leur occaſionnoit l'hydropiſie. Nous prions ceux qui ſont en état de faire des obſervations ſur cet article, de vouloir bien nous les communiquer, afin que nous les rendions publiques.*

périences faites, pour ſçavoir ſi le même traitement réuſſiroit pour la petite vérole naturelle. Par Thomas Dimſdale, nouvelle édition. A Londres, chez Guillaume Owen, entre Temble Bar & les Portes du Temple. Prix, 2 ſchellings 6 pences, ou 3 liv. de France : c'eſt la cinquième édition.

*The preſent State of liberty in Great Britain and America.*

Etat actuel de la liberté dans la Grande Bretagne & en Amérique, Brochure. Prix, 12 ſols de France. Chez Aymon, dans Picadilly à Londres.

*The Carpenter's complete Inſtructor, &c.*

Le Guide du Charpentier, contenant pluſieurs centaines de deſſeins de dômes, de toîts pour les Egliſes, les Chapelles & les maiſons, &c. Par Abraham Swan, Architecte. Prix, 6 ſchellings ou 7 livres 4 ſols. Chez Robert Sayer, *in Fleet Street*, à Londres.

*De re ruſticâ*, ou Recueil des extraits des meilleurs Livres d'Agriculture. Chez Davis, dans Piccadilly, à Londres.

## PROSPECTUS

*De la Penſion de M. Derlange, Maître-ès-Arts & de Penſion de l'Univerſité de Paris.*

M. Derlange, pour continuer de mériter la confiance du Public, croit devoir l'avertir :

1°. Que MM. ſes Penſionnaires ſont diſtribués, ſuivant leur âge & capacité, en claſſes de dix ou douze Ecoliers chacune, dont l'inſtruction ſeule l'occupe lui-même, ou un ſous Maître de qui les mœurs & les talens ſont reconnus :

2°. Qu'il ſe charge de toutes les parties de l'éducation, juſqu'à la fin des études.

Ceux à qui il enſeigne les premiers élémens de la langue Latine apprennent en même temps ceux de la langue Françoiſe ; ce qui ſe fait avec tant d'art & de ſoin, qu'ils ne tardent ni à en être imbus, ni à les poſſéder de façon à ne pouvoir jamais les oublier ; & ſont, au bout de dix-huit mois, capables de faire des progrès dans la ſixième.

Ceux des Penſionnaires qui ſe ſont rendu capables d'entrer dans cette claſſe, y ſont conduits dans un des Colléges de l'Univerſité, où ils peuvent paſſer dans les claſſes ſupérieures, ſans en doubler aucune, à moins que la trop grande jeuneſſe ne leur permette de doubler la troiſième ou la Rhétorique, & que MM. leurs parens ne le deſirent ainſi.

3°. Qu'il fait à ceux qui fréquentent le Collége, une répétition de leurs matieres journalieres, & qu'il les rend capables d'entendre les explications de MM. leurs Profeſſeurs, & de bien répondre à leurs queſtions.

4°. Que les Mathématiques, l'Hiſtoire & la Géographie, entrent comme parties eſſentielles, dans le plan de leur éducation.

5°. Que MM. les parens qui voudroient faire apprendre aux enfans quelques-autres ſciences, comme le Deſſein, la Muſique, le Blazon, la Danſe, les Armes, &c. ſont priés d'en donner avis au Maître de Penſion, qui leur procurera de bons Maîtres, dont les prix ſeront raiſonnables, & qui ne négligera rien pour leur y faire faire les progrés deſirés.

6°. Qu'il donne à tous ſes Penſionnaires des inſtructions proportionnées à leur âge, ſur la Religion Catholique ; qu'ils aſſiſtent, Dimanches & Fêtes, aux Offices & Inſtructions de la Paroiſſe ; qu'ils entendent la Meſſe, les jours ouvrables, dans l'Egliſe attenante à la Penſion ; & approchent des Sacremens tous les mois.

7°. Qu'il leur procure une nourriture convenable dans les quatre repas qu'il leur fait faire par jour.

8°. Que les heures du lever, du coucher, des exercices, des repas, & des récréations, ſont diſtribuées comme dans les Colléges de l'Univerſité.

9°. Que les Penſionnaires ſont blanchis, chauffés, éclairés, peignés & accommodés deux fois la ſemaine par un Perruquier, le tout moyennant 30 liv. par an.

10°. Que le Maître de Penſion ſe charge, pour la commodité des parens, de fournir à leurs enfans ce dont ils ont beſoin ; & que pour mémoire, il produit les quittances des Marchands & des Ouvriers qui ont été employés.

11°. Qu'il donne aux malades les ſoins & les attentions convenables à leur état ; & qu'en conſéquence MM. leurs parens tiendront compte des frais faits à ce ſujet. Les malades ſeront dans une ſalle ſéparée.

12°. Que la penſion eſt de 430 liv. pour tous ſans exception juſqu'en troiſième ; & de 480 liv. pour les Troiſièmes, Humaniſtes, Réthoriciens & Philoſophes ; ſur quoi il leur fournit plumes, encre & papier. L'uſage eſt de payer toujours d'avance un quartier.

*Nota.* 1°. Chaque Penſionnaire doit ſe munir d'un lit, de trois paires de draps, de pluſieurs ſerviettes, chemiſes, cols & mouchoirs, de ſix bonnets de coton, ou d'un ſeul de laine avec ſix coëffes de nuit, de deux peignoirs, de quelques peignes, d'un couvert & d'un gobelet d'argent, d'un couteau de table, & d'autant d'habits qu'en demandent la grande décence & la propreté qui regnent dans cette Penſion.

2°. La ſituation de la maiſon procure à MM. les Penſionnaires pluſieurs avantages peu communs dans Paris. Ils ſont voiſins de la Paroiſſe, des jardins publics où ils doivent prendre leur récréation les jours de congé, & plus encore du Collége où ils ſont obligés d'aller deux fois par jour. La maiſon eſt d'ailleurs trés-décente, vaſte & bien aërée.

Elle eſt ſiſe rue S. Etienne des Grès, attenante à l'Egliſe du même nom, quartier & montagne Sainte Genevieve à Paris.

M. Derlange, Maître-ès-Arts & de Penſion de l'Univerſité de Paris, fait uſage d'une méthode d'inſtruire la Jeuneſſe, dont les ſuccès le dédommagent amplement de la continuité de ſes veilles. Un enfant qui ſçait lire & écrire peut, après 15 ou 18 mois d'étude, au plus, exceller en ſixième. Les ſyntaxes & les méthodes ſont des fardeaux peu dignes de la mémoire des enfans. Il ſçait qu'il leur eſt infiniment plus avantageux d'imprimer dans leurs tendres cerveaux des détails de morale & d'hiſtoires ſaintes & profanes, anciennes & modernes. C'eſt ce à quoi il s'attache particulierement, en leur faiſant, ſur la connexion de chacune des parties de la matiere propoſée, des raiſonnemens qu'il proportionne à leur capacité. Avant la compoſition, il s'aſſure s'il a été ſuivi ; il en fait autant après, & jouit enfin du plaiſir de lire une compoſition d'autant plus parfaite, que la mémoire de ſon Ecolier a été chargée de moins de régles, & que l'intellect y a eu plus de part.

Qui douteroit qu'après une telle marche l'enfant ne mît très-aiſément dans ſa mémoire le trait qui a été la matiere de ſa compoſition, & qu'il ne l'y conſervât juſques dans les claſſes ſupérieures, & même au-delà ? Ledit Maître de Penſion diſtribue un *Proſpectus* dans lequel on voit la maniere dont il uſe envers ſes Penſionnaires, tant pour le ſpirituel que pour tout ce qui concerne la vie animale. Le prix de ſa penſion eſt de 430 livres pour ceux qui ne ſont pas encore en troiſième, & de 480 livres pour ceux qui ſont dans cette claſſe ou dans quelqu'une des plus hautes. Il demeure rue S. Etienne des Grès, maiſon attenante à l'Egliſe du même nom, quartier & montagne Sainte Genevieve, à Paris.

Ceux qui lui feront l'honneur de lui écrire ſont priés d'affranchir les lettres.

## GRAINS ET FARINES A PARIS.

*Etat des différens prix du Froment, du Seigle, des Farines & du Pain vendus à Paris dans la Halle & ſur les Ports, depuis le Samedi 6, juſqu'au Mercredi 10 Mai 1769.*

Il eſt arrivé à la Halle 31 muids de froment, 6 ſeptiers de méteil, 8 muids 9 ſeptiers de ſeigle, & 310 muids 2 ſeptiers de de farines ; il reſtoit de l'autre marché 194 muids de froment, 29 muids de ſeigle, & 1045 muids 10 ſeptiers de farines, ce qui a fait 225 muids de froment, 6 ſeptiers de méteil 37 muids 9 ſeptiers de ſeigle, & 1356 muids de farines.

Il eſt arrivé à la même époque ſur le Port de la Greve 162 muids 4 ſeptiers de froment ; il reſtoit du marché précédent 450 muids 5 ſeptiers, ce qui a fait 612 muids 9 ſeptiers.

Le Mercredi 10 Mai, il ſe trouvoit en totalité dans Paris, 2232 muids, tant froment que méteil, ſeigle & farines. Il y en a eu de vendu 455 muids ; de ſorte qu'il en eſt reſté 1777 muids.

Le froment a été vendu à la Halle de 16 à 27 ℔, le méteil, 18 ℔ ; le ſeigle, de 14 à 18 ℔ ; le froment a été vendu à la Grêve, de 21 à 30 ℔ *le ſeptier.*

Les farines blutées ont valu à la Halle, de 2 ℔ 1 ß 8 ₰ à 2 ℔ 11 ß 8 ₰ le *boiſſeau* ; les farines de remoulage, de 1 ℔ 1 ß 8 ₰ à 2 ℔ 13 ß 4 ₰ auſſi le *boiſſeau.*

Le pain blanc de Goneſſe de 3 ß à 3 ß

4 ß ½ la *livre ;* idem de Paris, idem ; pain bis blanc de Goneſſe, de 2 ß 6 ß à 2 ß 9 ß ; id. de Paris, de 2 ß 9 ß à 3 ß ; pain bis clair, de 2 ß 6 ß à 2 ß 9 ß ; pain bis de Paris, de 2 ß 3 ß à 2 ß 6 ß.

# COMMERCE.

## COURS DES CHANGES

A

| PARIS. *17 Mai 1769.* | | LYON. *le 9 Mai.* | | BORDEAUX *le 5 Mai.* | |
|---|---|---|---|---|---|
| Amſterdam, | 55 . | Amſterdam, | 55 3 8e | Amſt. | 55 ¼ |
| Lond. | 32 . | Auguſte, | 51 5 8 | Lond. | 32 3 16 |
| Hambourg, | 178 ½ | Vienne, | 51 5 8 | Hamb. | 27 |
| Madrid, | 14 19 | Lond. | 32 1 16 ¼ | Paris, échu au pair. | |
| Cadix, | 14 17 | Livourne, | 96 ½ | *du 8 Mai.* | |
| Livourne, | 96 ½ | Genes. | 94 ½ | Amſterd. | 55 3 16e |
| Lyon, | ⅛ | Madrid. | 74 ½ | Londres, | 32 3 16e |
| | | Cadix, | 74 ¼ | Hamb. | 27 1 16 18 |
| | | Paris, | ½ perte. | Paris échu, au p. | |
| | | Marſeille, | 1 ¾ p. | | |
| | | Dépôt p. P. | 5 8e | | |
| | | Piaſt. | 48 15 | | |

D'OSTENDE, *le 2 Mai.*

LE 29 du mois dernier le Capitaine *Weytens* ſortit de ce Port avec un Navire à trois mâts, chargé de ſel pour la Mer *Baltique ;* les vents contraires l'ayant empêché de continuer ſa route, il voulut rentrer hier à ſix heures du ſoir. Il ſe trouvoit déja à l'embouchure du Port, lorſqu'un coup de vent jetta le Bâtiment ſur la Côte & le fit échouer : cependant les gens de l'équipage eurent tous le bonheur de ſe ſauver ; mais quatre Matelots du Navire, commandé par le Capitaine *Dael*, qui s'étoient jettés dans une chaloupe pour aller au ſecours du Bâtiment échoué, tomberent dans l'eau & ſe noyerent : la mer ayant rejetté leurs corps, quelques heures après, ſur la Côte, on ne remarqua en eux aucun ſigne de vie ; mais les ſoins qu'on ſe donna pendant la nuit, pour les rappeller à la vie, eurent tout le ſuccès qu'on pouvoit deſirer (*a*). Ils vivent tous les quatre & ſe portent bien, à l'exception d'un ſeul qui eſt incommodé d'une bleſſure qu'il a reçue ſans qu'il ſçache par quel accident.

DE LA ROCHELLE, *le 6 Mai 1769.*

*Prix courants de quelques marchandiſes.*

Froment, de 220 à 223 ℔ ; orge, de 130 à 133 ℔.

(*a*) *Cet événement eſt une nouvelle preuve qu'il ne faut point abandonner les Noyés, & que par le moyen des ſecours qu'on leur donne, on peut les retirer de l'état d'apathie où ils ſont tombés. M. de Courcelles, Médecin du Roi & de la Marine, dans un Ouvrage intitulé :* Manuel des opérations les plus ordinaires de la Chirurgie, pour l'inſtruction des Eleves Chirurgiens de la Marine de l'Ecole de Breſt, publié en 1756, *dit, pag. 286, qu'on abandonne trop légerement à la mort des infortunés qu'on pourroit rappeller à la vie.*

*On a vu dans notre Journal du préſent mois de Mai le bel établiſſement qui s'eſt fait à Amſterdam & ailleurs, pour procurer des ſecours aux Noyés.*

Eau de-vie de Coignac, 125 ℔ ; dito de l'Iſle d'Oleron & de Ré, 95 ℔ ; d°. de la Rochelle, 100 ℔.

Sucre brut, de 24 à 30 ℔ ; ſucre blanc, troiſième ſorte, de 44 à 45 ℔ ; café de Saint Domingue, de 17 à 17 ß 6 ₰ ; dito de la Martinique, de 19 à 19 ß 6 ₰ ; indigo cuivré, de 5 ℔ 15 ß à 6 ℔ ; coton de S. Domingue, de 107 ℔ 10 ß à 110 ℔.

## De Londres.

*Prix des Matieres d'or & d'argent.*

Le prix de l'or de portugal étoit le 6 Mai à 4 ℔ 3 ₰ l'once ou 32 ℔ 2 ß le marc, ce qui fait, argent de France, le change à 31 ½ ₰ . . . 733 14 3
Il étoit à Paris le 6 Mai . 715

Différence à l'avantage de Paris . . . . 18 14 3

Les piaſtres étoient le 6 Mai à Londres à 5 ß 5 ½ ₰ l'once ou à 2 ℔ 3 ß 6 ₰ le marc, & argent de France . . . . . 49 14 3
Le 6 Mai les piaſtres étoient à Paris . . . . . 48 12 6

Différence à l'avantage de Paris . . . . 1 1 9

L'argent en barres à 11 ₰ 10 g. étoit le 6 Mai à Londres à 5 ß 7 ₰ l'once ou à 2 ℔ 4 ß 8 ₰ le marc, & argent de France . . . . . 51 0 11
Il étoit le même jour à Paris 51 15 0

Différence au déſavantage de Paris . . . 0 14 1

Le prix de l'or de Portugal, tant monnoyé qu'en barres, étoit le 9 Mai à Londres à 4 ℔ 8 ₰ l'once ou 32 ℔ 4 ß le marc, ce qui fait, argent de France, le change à 31 ½ ₰ . . . 737 10 5
Il étoit à Paris le 9 Mai . 715

Différence à l'avantage de Paris . . . . 22 10 5

Le prix de l'argent n'a point varié.

## Prix *des matieres d'or & d'argent, à Paris, du 17 Mai 1769.*

| | ℔ | ß | | |
|---|---|---|---|---|
| Or de Portug. à . . . | 714 | | | marc. |
| Du Mexique à . . . | 706 | | | |
| Du Perou à . . . | 700 | | | |
| Les guinées à . . . | 712 | | | |
| Ducats à . . . . | 97 | 10 | | |
| Or fin à 23 k. 31 32 à . . . . | 98 | 10 | | once. |
| Or à 20 karats à . . | 83 | 10 | | |
| L'argent à 11 ₰ 20 g. à . . . . | 53 | 15 | | marc. |
| *Idem* à 11 ₰ 10 gr. à . . . . | 51 | 15 | | |
| Piaſtres, . . . . | 48 | 12 | 6 | |

# *FINANCES.*

## COURS DES EFFETS PUBLICS A PARIS.

| *Mai 1769.* | *Lundi 15.* | *Mardi 16.* | *Mercredi 17.* |
|---|---|---|---|
| Ac. des Indes. | . . . . . | . . . . . | 1070 . . . |
| Emp. de la Com. | . . . . . | . . . . . | . . . . . |
| Prom. à 5 p ⅋. | . . . . . | . . . . . | 26 . . . . |
| Prom. à 4 p ⅋. | . . . . . | . . . . . | 47 . . . . |
| Ac. des Fermes. | . . . . . | . . . . . | 865 . . . . |
| 2ſ. p. l. du Dix. | . . . . . | . . . . . | 6 ½ 6 . . . . |
| 3e. Loterie. | . . . . . | . . . . . | . . . . . |
| Annuités. | . . . . . | . . . . . | 283 . . . . |
| Coup. d'An. | . . . . . | . . . . . | 56 ½ . . . . |
| Emp. de 50 mil. | FESTE. | FESTE. | 47 . . . . |
| Emp. de 30 mil. | | | . . . . . |
| Col. 1759. | . . . . . | . . . . . | 50 50 ½ . . . |
| Canada. | . . . . . | . . . . . | 49 ½ . . . . |
| 4e. L. Epoques. | . . . . . | . . . . . | 11 ½ . . . . |
| Nouette. | . . . . . | . . . . . | 47 . . . . |
| Ac. de la caiſſe | . . . . . | . . . . . | 1020 . . . . |
| tirage de la C. | . . . . . | . . . . . | 2e 410 5e 330. |
| 2e Lot. Comp. | . . . . . | . . . . . | 302 2 3 . . . |
| A 3 p. ⅋ ſ. l. cuirs | . . . . . | . . . . . | . . . . . |
| A 3 p. ⅋ ſ. l. Poſt. | . . . . . | . . . . . | . . . . . |
| Bretagne. | . . . . . | . . . . . | . . . . . |
| Languedoc. | . . . . . | . . . . . | . . . . . |

# SUPPLÉMENT
# A LA GAZETTE N°. 40.

## DE DUNKERQUE.

### ARRIVE'E *de Navires.*

DU 20 au 30 Avril 1769, il eſt entré dans ce Port 3 Navires François faiſant enſemble l'encombrement de 291 tonneaux, huit Hollandois de ſept cent treize, huit Anglois de huit cent, & deux Suedois de 100 tonneaux; ſçavoir, des François, le *Fertile*, Capitaine *François Vanſtabel*, venant de Cette chargé de 116 pieces d'au de vie & autres marchandiſes; la *Liberté*, Cap. *Iacq. de Ror*, venant de Nieuport avec 413 bottes de tabac, & 6 balles de côtes de tabac; le *Saint Louis*, de Boulogne Capitaine *Jean-Baptiſte Coppin*, venant de Boulogne avec vingt milliers de bouteilles vuide & 10000 pintes; des Hollandois, les *Deux Freres*, Capitaine *Paſſchier Robbé*, venant de Cette avec vins de liqueur, eau-de-vie & autres marchandiſes; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Arymaat*; les *Deux Freres*, Capitaine *Pierre Kanne*, venant tous deux de Terveer, le premier chargé d'une partie de douves & autres marchandiſes, le ſecond d'environ 300 razieres de bled; la *Demoiſelle Ackermans*, Capitaine *Frans Juriens Witkop*, venant de Hambourg avec laine, cuivre, chanvre, verres, fer blanc & autres marchandiſes; les *Trois Sœurs*, Capitaine *Willem Dubbelt*, venant de Schiedam; l'*Amour*, Capitaine *Dirck Vanleeuwen*, venant de Roterdam, charges de genievre, vin, acier, azur, bois de teinture & autres marchandiſes; le *Jeune Jean*, Capitaine *Antoine Schouten*, venant d'Amſterdam avec laine, épicerie, mercerie, quincaillerie, &c. les *Deux Freres*, Capitaine *Albat Swart*, venant d'Embden avec environ 600 razieres d'avoine; des Anglois, l'*Hercule*, Capitaine *John Michel Gowan*, venant de Salo avec 157 pipes, 24 demies pipes d'eau de vie; le *Dunkerque*, Capitaine *Joſeph Walton*; le *Kent*, Capitaine *Richard Wood*, venant tous deux de Londres chargés de ſucre, bois de teinture, fer, plomb, tabac en feuilles & autres marchandiſes; la *Molly*, Capitaine *Robert Leighting*, venant de Montroſs; le *Hardwick*, Capit. *Michel Owner*, venant de Newcaſtle; le *Deux Sœurs*, Capitaine *Jean Simie*; la *Providence*, Cap. *Bens Dowſeing*, venant tous deux de Sunderland charges de charbon de terre ainſi que les deux précédens; des Suédois, la *Minerve*, Capitaine *Jacob Nabſtedt*, venant de Gottembourg chargé de 1051 bartes de fer, 74 caiſſes de thé & 100 barils de goudron; l'*Anne Greta*, Capitaine *Bernard Backman*, venant de Vaerberg charge de 170 tonnes de goudron, 34 tonnes de brai & 29 douzaines de planches.

### DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 19 Navires François de 1241 tonneaux, 7 Anglois de 628, & 6 Hollandois de 754 tonneaux; ſçavoir, des François, la *Liberté*, Capitaine *Jacques de Ror*, allant à Nieuport avec tabac en feuilles & autres marchandiſes; la *Ville de Nantes*, Capitaine *Joſeph Cadou* de Nantes, allant dans ce même endroit avec huile, amidon & autres; le *Sainſçy*, Capitaine *Antoine dela Roche*; l'*Union* Capitaine *Pierre-Jean Everard*, allant tous deux en Iſlande pour la pêche de la morue; le *Saint Victor* de Saint Valery en Caux, Capitaine *Jacques Cordonnier*, allant à Dieppe chargé de tabac en feuilles; la *Valeur* de l'Iſle-Dieu, Capitaine *Honoré Auger*, allant à Saint Sebaſtien; le *Ceſar Auguſte* de Dieppe ainſi que le ſuivant, Capitaine *Nicolas de Bray*; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Louis Maſſé*, allant tous deux à Dieppe; le *Saint Jean-Baptiſte* du Conquet, Capitaine *René François Leverge*, allant à Marennes; la *Marie Louiſe* de Nantes ainſi que le ſuivant, Capitaine *Mathurin Pelletier*; le *Baſtien*, Capitaine *Pierre Colſon*; la *Jeune Catherine* du Croiſic, Capitaine *Jacques Benoiſt*; la *Sainte Barbe* de l'Iſle Dieu, Capitaine *Jean Gatineau*, allant tous quatre à Nantes; la *Minerve*, de Cherbourg, Capitaine *Antoine Quoniam*, allant à Cherbourg; l'*Eliſabeth* de l'Iſle-Dieu, Capitaine *Vincent Chaſſin*; le *Jean-François Marie* de l'Aberilduc, Capitaine *Guillaume Mazin*; la *Reine Marie* de Libourne ainſi que le ſuivant, Capitaine *Antoine Challon*, allant tous trois à Bordeaux; le *Saint Joſeph*, Capitaine *Jacques Richard*, allant à Libourne; l'*Eſpérance* de Saint Valery, Capitaine *Nicolas Denis*, allant à Saint Valery en Caux ſur leſt ainſi que les treize précédens; des Anglois, le *Jeu de neuf Quilles*, Capitaine *Thomas Barrow*; le *Jean & Marie*, Capitaine *Thomas Wigmore*, allant tous deux à Londres chargés d'eau-de-vie, d'indigo & de différentes marchandiſes; la *Reſſource*, Capit. *Dominique Martin*, allant a Fayal chargé de tabac en feuilles, eau de-vie & autres marchandiſes;

le *Prince d'Orange*, Capitaine *Edward Lavendor*, allant à Colcheſter chargé d'eau-de-vie ; la *Bonne Intention*, Capitaine *James Deacon*, allant à Oſtende avec vin & autres marchandiſes ; la *Molly*, Capitaine *Robert Power*, allant à Paſtow ; la *Dorothée*, Capitaine *Mathieu Eaden*, allant à Sunderland ſur leſt ainſi que le précédent ; des Hollandois, le *Jeune Laurent*, Capitaine *Roclof Taats*, allant à Barcelonne ſur leſt ; le *Dauphin*, Capitaine *Thomas Ocket* ; la *Fortune*, Capitaine *Louis Sablé*, allant tous deux à Oſtende avec vin, eau de vie & autres marchandiſes ; les *Trois Freres*, Capitaine *Michel Verſteegh*, allant à Dort avec tabac en carottes & autres ; le *Jeune Pierre*, Capitaine *Arymaat*, allant à Terveer chargé de futailles vuides ; la *Demoiſelle Gerarda*, Capitaine *Pierre Sypke*, allant à Riga chargé de ſel.

## DE NANTES.

### ARRIVÉE *de Navires.*

Du 28 Avril au 5 Mai 1769, il eſt entré dans ce Port 8 Navires François & 3 Etrangers ; ſçavoir, des François, la *Françoiſe* de 150 tonneaux, Capitaine *Cadou*, venant de la Guadeloupe avec 134 bariques 7 quarts de ſucre terré & tête, 54 futailles de café, 37 balles & ballots de coton, 24 cuirs ſecs en poil, ſyrops & confitures ; la *Ville de Nantes*, Capitaine *Joſeph Cadou*, venant de Dunkerque avec farine, toile blanche & rayée, & autres marchandiſes ; le *Courier de Calais*, Capitaine *Bernard Margolle*, venant de Calais avec planches, lin crud, graine de lin, mérein & fer en barres ; le *Saint René*, Capitaine *Cirille Beranger*, venant de Quimper ; le *Saint Eſprit*, Capitaine *Jean le Venedic*, venant de Hennebond ; la *Bourbonnoiſe*, Capitaine *Michel Ergo*, venant d'Aurai, chargés tous trois de 57 tonneaux de ſeigle ; la *Marie Anne*, Capitaine *Louis Preſel* ; la *Sainte Anne*, Capitaine *Joſeph le Bars*, venant tous deux de Bayonne chargés de goudron, planches, jambons, cuiſſes d'oie & vin ; des Etrangers, l'*Henriette Eliſabeth Catherine*, Cap. *Gerrit Frapper*, venant d'Amſterdam avec 150 tonneaux de feves, raves & papier ; le *Brederoode*, Capitaine *Pieter Loopuyt* ; le *Wlaarding*, Capitaine *Gerrit Weſterdick*, venant tous deux de Roterdam, le premier ſur leſt, le ſecond chargé de feves, biere, raves, bois de Sandal & de Campêche, bleu, poix de Bourgogne, girofle, pipes, papier, lin crud, muſcade, cuivre jaune, fil de fer, acier, fer rond & en ceroles, quincailleries, enclumes, crics, limes, bourre de bœuf & eau de Cologne.

### DÉPART *de Navires.*

Il eſt ſorti de ce même Port dans le même eſpace de temps 5 Navires François, ſçavoir, la *Marie Seraphique* de 200 tonneaux, Capitaine *Gaugy*, allant en Guinée ; le *Prince de Montbazon* de 400 tonneaux, Capitaine *Pellard* ; l'*Apollon* de 400 tonneaux, Capitaine *Moſneron*, allant tous deux au Cap ; l'*Heureux Retour* de 300 tonneaux, Capitaine *le Hure*, allant aux Cayes ; le *Victorieux* de 300 tonneaux, Capitaine *Bertrand*, allant à la Martinique,

### NAVIRES EN ARMEMENT.

#### DE NANTES, *le 5 Mai 1769.*

Les Navires François l'*Apollon* de 160 tonneaux, Capitaine *Semend*, Armateur M. *Boiſgerard* ; le *Saint Hilaire* de 250 tonneaux, Capitaine *Devigues* ; & le *Saint Claude* de 90 tonneaux, armés tous deux par MM. *Bouteiller*, ſont en charge au Port de Nantes, le premier pour les Cayes, & les deux autres pour Guinée.

Le Navire Etranger en charge dans ce même Port eſt la *Catherine Elizabeth* de 100 tonneaux, Capitaine *Laurent Chriſtian Godkenegkt*, Interprète le ſieur *Boudet* pour Stetin.

*A Paris, du Bureau de la Gazette du Commerce, rue Traverſiere ; 1769.*

A PARIS, chez KNAPEN & DELAGUETTE, Imprimeur-Libraires, Pont S. Michel, 1762

GAZETTE D'AGRICULTURE,
COMMERCE,
ARTS ET FINANCES.
ANNÉE 1769. Du Samedi 13 Mai.

## AGRICULTURE.

### EXTRAIT

DES PAPIERS ANGLOIS, *du 27 Avril 1769.*

CES jours derniers, Sa Majesté se transporta chez le sieur Kennet, Fermier de Petersham dans le Comté de Surrey, pour voir les charrues qu'il a inventées, & dont chacune est tirée par quatre chevaux, chaque charrue fait quatre sillons à la fois, & la charrue appellée *drill* en fait cinq; les deux charrues marchent sans Conducteur. Sa Majesté se promena pendant deux heures sur les terres de ce Fermier, & lui témoigna la plus grande satisfaction de cette invention ingénieuse.

Un des Officiers revenu dernierement en Angleterre du Port Egmont, qui est par la même latitude que le détroit de Magellan, a visité ce Continent, & il a eu quelques liaisons relativement au Commerce avec les Peuples qui viennent du Paraguai. Ce Particulier a apporté en Angleterre la plante du Paraguai, appellée par les Espagnols *yerva canieni.* Cette plante a la rare vertu de purifier toutes les eaux, quelqu'ameres, salées ou corrompues qu'elles soient; & pour cela, il suffit de l'y faire infuser. Les Habitans du Pérou, lorsqu'ils font le voyage de Buenos Ayres ou du Chili, portent toujours cette plante avec eux, & ils n'hésitent jamais de boire l'eau qu'ils trouvent dans la route, après l'y avoir fait infuser pendant quelques minutes. Lorsqu'elle est infusée elle ressemble beaucoup à notre meilleur thé verd; ses vertus feroient croire que c'est la même plante que Moïse jetta dans les eaux ameres de *Mara*, c'est-à-dire, *Amara.*

### EXTRAIT

*Des Votes de la Chambre des Communes, du 18 Avril 1769.*

Le Chevalier Charles Whitworth a rapporté à la Chambre les résolutions du Comité chargé d'examiner quels encouragemens il faudroit donner à la culture & l'accroissement de la soie crue dans les Colonies & les plantations de Sa Majesté en Amérique. Les réfoluions, qui ont été lues & agréées par la Chambre, contiennent ce qui suit.

Qu'un encouragement plus étendu de la culture & de l'accroissement de la soie crue dans les Colonies & plantations de S. M. en Amérique procureroit un grand avantage au Commerce & aux Manufactures de la Grande Bretagne;

Qu'une gratification pour l'importation de la soie crue du crû & du produit des Colonie & plantations de Sa Majesté en Amérique seroit un encouragement propre à opérer la culture & l'accroissement de ladite soie dans lesdites Colonies & plantations;

Qu'une gratification sera accordée sur la soie crue du produit des Colonies ou plantations de Sa Majesté en Amérique, importée directement d'Amérique conformément aux Réglemens, dans le Port de Lon-



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France